

国産ジビエ認証施設（第19号）丹波山村ジビエ肉処理加工施設の概要

【取組の概要】

- 山梨県独自の認証制度に基づく「やまなしジビエ」認証を取得し、徹底した衛生管理を行い高品質で安全なジビエを提供するとともに、村に受け継がれている「狩猟文化」の継承に寄与。

【施設概要】

- 所在地：山梨県丹波山村
- 事業者名：株式会社アットホームサポーターズ
- 代表者名：保坂 幸徳（ほさか ゆきのり）
- 整備時期：平成20年度（農林水産省山村振興等農林漁村特別対策事業）（公設・民営）
- 取扱獣種：シカ
- 年間処理頭数：100頭（令和4年度）
- 従事者数：7名（うち常勤2名）
- 主な販路：小売り・通信販売、キッチンカーでの調理販売、県内及び都内の一部レストラン等



＜処理施設の外観＞

【特徴的な取組】

- 野生鳥獣の捕獲→解体→精肉→製造→販売の全ての工程を自社で行うことにより徹底した品質管理を行い、安心して安全なジビエ製品を提供。
- シカの肉だけでなく、骨、角、皮といった部位も余すところなく加工販売することで持続可能なジビエ処理施設の運営を実施。

【HPへのリンク】 <http://tabagibier.com/>



＜処理施設の内部＞



＜キッチンカーでの調理販売＞



＜鹿カレー＞



＜鹿ソーセージ＞